

ES KOLAK BALI



Hidangan Khas Indonesia



Tepung Beras Putih Rose Brand



Tepung Tapioka Rose Brand



Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



ALAT & BAHAN

Bahan Kolak:

200 gr pisang Tanduk/Kepok
800 cc air matang
35 gr gula merah, disisir
2 lbr daun pandan
1 sdm Tepung Tapioka ROSE BRAND

Bahan Sausum:

120 gr Tepung Beras ROSE BRAND
1000 ml Santan (700 ml Santan ROSE BRAND kental + 300 ml air)
1/4 sdt garam
1/4 sdt Vanilla cream

Bahan Kua:



Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



CARA MEMASAK

1. Rebus air sampai mendidih, masukan daun pandan dan pisang. Masak kurang lebih 5 menit, lalu tambahkan gula merah. Aduk rata hingga gula larut.
2. Siapkan wadah baru, larutkan Tepung Tapioka ROSE BRAND dengan sedikit air, lalu tuang ke dalam panci, aduk rata. Setelah matang, angkat, dan diamkan hingga dingin suhu ruangan.
3. Siapkan panci, masukan Santan ROSE BRAND dan Tepung Beras ROSE BRAND, lalu tambahkan garam, aduk hingga merata dan masak dengan api kecil sambil diaduk. Masak sampai meletup-letup dan matang, matikan api, angkat dan biarkan dingin suhu ruangan.
4. Untuk kuah, masak gula merah dan air hingga mendidih, lalu angkat. Selanjutnya masak Santan ROSE BRAND sampai mendidih, lalu angkat. Biarkan dingin suhu ruangan.
5. Ambil mangkuk berisikan es batu, tuang bubur sumsum, siram dengan Santan dan kuah gula, lalu tambahkan kolak pisangannya.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

